



認定特定非営利活動法人 海苔のふるさと会 会報

大森 海苔のふるさと館 ニュース61号

海苔の生育観察 今年度の海苔生育の報告

【12月末】

12月23日に、大森ふるさとの浜辺公園へ海苔網を張り出しました。12月下旬に水温が下がり、塩分も比較的濃くなるので、毎年この時期に作業しています。



元海苔生産者の指導で網張り

網は昨年と同じく、木更津の金田でタネ（孢子）をつけて育苗し、冷凍保存していたものです。冷凍網の芽は弱いので、潮の動きが小さい小潮の日に張り出し、数日は海に浸かっているようにしています。今年は建てる場所を北寄りにし、なおかつ張った網を深く下げる作業を行いました。

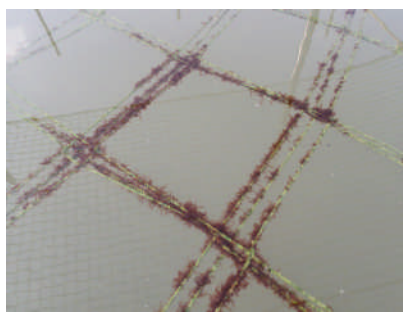
2日後の25日には網を海面近くまで上げ、カモに食べられないように鳥避けネットを設置しました。生長を楽しみに年末に入りましたが、気温が3月並みに上がったり、雨が降ったりと、海苔に良くない状況が続きました。

【1月上旬～中旬】

年明けには、一部で数ミリほどの芽が出ていましたが、ほとんど生長していない状態でした。その後も少しずつ生長しているものの、芽の出ない場所の方が多いという状況でした。

そんな折、お台場学園が授業で育てている海苔網を譲っていただけることとなり、20日に追加で網を張りました。

お台場の網とふるさと館の網は同じ生産者の方のものですが、お台場では非常に生長が良く、環境の違いを実感しました。21日には収穫を体験してもらうため、はまどの会と職員で海苔と



今年度の海苔網一部、まばらに芽が出ているだけでした。

【1月下旬～2月】

数日は元気だったお台場の網ですが、徐々に芽が短くなっていきました。浜辺公園はお台場と比べて塩分が薄いので、生長できなかったと考えられます。一方、先に張った



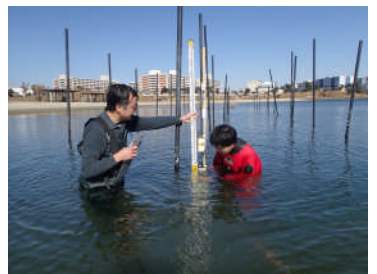
はまどの会の収穫体験

網の芽は、ゆっくりと生長を続けていました。海に環境に適応できた一部の芽が、何とか生き延びている状況です。

【おわりに】

浜辺での海苔生育は、今年も収穫には至りませんでした。

現在、その原因を探るため、浜辺の環境を科学的に調査しています。これまでも海水温や比重の測定をしていましたが、新たに海洋政策研究所の方にご協力いただき、塩分計・水温計・照度計を設置



計測ポールの設置

しました。得られたデータは、来シーズンの海苔生育に活かしたいと思います。

また、今年もはまどの会メンバーが積極的に参加し、元生産者の方々から作業のコツや工夫を教わり



2年前の収穫の時約10センチに生長し、黒々とした海苔網になりました。

ました。大森の海苔の歴史を伝えるため、地域と一体で活動していきたいと思っています。

(三好)

大森の海苔の入札

大森は、全国で唯一、海苔生産地以外で海苔の入札が行われています。そのナゾに迫ります。

<海苔の入札>

乾海苔は、通常、各県の漁業協同組合連合会(漁連)に集荷され、漁連主催の入札会で共同販売(共販)されます。入札会には指定商社が参加し、落札され、消費者へと流通する仕組みになっています。

●全国の海苔の入札

- * 県の漁連で行われる。
- * 入札の前に品質検査が行われ、検査員が品質と等級を付ける。
- * 入札会には漁連の指定商社が参加。
- * 商社は品質と等級を目安に入札する。
- * 生産者が違っても同じ等級はまとめて入札される。
- * 数十箱から数百箱単位で扱われる。

●大森の海苔の入札

- * 大森本場乾海苔問屋協同組合で行われる。
- * 神奈川県漁連の入札会を行う。
- * 大森本場乾海苔問屋協同組合と神奈川の間屋組合加盟の間屋が入札に参加。
- * 等級付けがないので、入札は問屋自身で品質を見極める必要がある。
- * 一箱(一本という)単位の入札なので、小規模の間屋でも参加できる。一箱3,600枚入り。

<大森の間屋の特徴>

◆全国で最も問屋が集中している

現在、大森海苔本場乾海苔問屋協同組合の加盟は約50軒。狭いエリアに問屋が集中しています。

◆中小規模な問屋が主

元々、生産者から海苔を仕入れる仲買人だったことから、中小規模の間屋が主です。

◆大森の間屋の強み

大森は等級をつけないため、品質を見極める力が求められます。元日本一の海苔生産地大森で磨きをかけてきた大森の間屋は、目利き味利き。

大手商社は仕入れ、加工、販売と分かれています。大森の間屋は全てを一貫して行うので、消費者のニーズを理解し、対応する力があります。

海苔の購入は、組合加盟店の紹介をご覧ください。

大森本場乾海苔問屋協同組合

<http://www.oomori-norikumiai.com/>

参考資料

海苔産業情報センター「海苔ジャーナルエクスプレス」<http://www.j-nori.com/>
藤井弘治「のり産業界の現状 産地を追って」<http://www.nori.or.jp/>

海苔のふるさと会 会員募集中!!

海苔のふるさと館をより良い施設にするために、ご協力いただける方を募集しています。詳しくはホームページをご覧ください。

<大森の海苔の入札を視察>

2月14日は、神奈川県の生産地である走水(横須賀)・金沢(横浜)から計304本の海苔が入札にかけられました。海苔は神奈川県漁連が取りまとめて、大森での入札を受けています。

各箱に取り付けた入札箱に、1帖単位で希望価格を書いた札を入れ、時間になると組合役員が開票し、購入者を決定します。同価格になった場合はじゃんけんをしたり、お互いに融通しあっています。



一本の中に、収穫日の違う海苔が混ざっ

各問屋が品質を見極めて入札

している場合もあるので、事前に組合職員がチェックし、箱に表示を付けています。問屋は見本を手に取り、ツヤや色を見ます。電熱器もあり、気になる海苔は焼いて試食していました。組合の理事長によると、「海苔の見極めは、4~5年ではまだ素人同然」とのことです。(三好)

※一般の見学は受付けていません。

<大森の入札の役割>

神奈川県の生産者は現在では十数戸で、年々減少傾向にあります。しかし、冬の生産期間、入札は毎週実施され、大森は重要な役割を担っています。

なお、大森の間屋は日本全国の入札会にも参加し、大森には全国のおいしい海苔が流通しています。小売をしている問屋も多いので、問屋めぐりをしてみたいかどうか。

(五十嵐)



認定特定非営利活動法人 海苔のふるさと会会報「大森海苔のふるさと館ニュース」61号

平成30年3月1日発行

編集・発行 認定特定非営利活動法人 海苔のふるさと会
連絡先 東京都大田区

平和の森公園2番2号

TEL 03-5471-0333

FAX 03-5471-0347